

Définition

Le Barman (féminin Barmaid) travaille au contact du consommateur client du bar ou de l'hôtel, en préparant et en servant boissons tel que apéritif, liqueur, cocktail, long drink, vin et cafétéria. Il accueille les clients, établit une bonne relation, maintient une ambiance amicale et discrète d'écoute, de dialogue, d'hospitalité. Il gère la facturation et la recette, le stock du matériel de consommation, maintient l'ordre et la propreté de l'équipement et du matériel de service.

Activités principales

Prédisposition de la place de travail et préparation de la salle, préparation des amuse-gueule, approvisionnement des stocks, accueil des clients, préparation et service des boissons, gestion de la caisse et du magasin, nettoyage du comptoir et des postes de travail, des verres vaisselle et instruments, petit entretien des équipements, développement des ses compétences professionnelles, information et renseignement sur les événements culturels et touristiques locaux.

Compétences

Le Barman doit avoir une bonne connaissances des boissons alcooliques et sans alcool et l'usage approprié des différents types de verre, il doit avoir connaissances de la denréologie, hygiène et traitement des aliments, techniques de cafétéria et de l'usage de l'instrumentation (presse-fruits, mixeur, brise-glace etc). Il doit savoir préparer des apéritifs et cocktails, savoir servir des liqueurs, vins, bières et conseiller le client dans son choix. Il doit avoir une bonne capacité d'organisation du service, de gestion de caisse et du magasin. Il doit avoir des bonnes capacités de conversation, si possible en plusieurs langues, de compréhension et capacité de réponse aux exigences explicites et implicites du client. Des qualités nécessaires personnelles d'empathie, discrétion, bonne mémoire, soin de son aspect, rapidité et dextérité.

Conditions de travail

Le travail se déroule en bar et structures restauratrices (hôtels, restaurants), bar à vins, piano-bar, night-club, discothèques, villages vacances. La plus grande charge de travail est du soir à l'heure, tardif du soir et de nuit, en vieilles de jour fériés et fériés; habituellement en uniforme de travail formel, élégant (veste, chemise blanche, cravate). Le staff dans les structures de haut niveau comprend généralement un chef-barman responsable, un second barman et des commis avec des contrats de 3° et de 2° niveau.

Exigences

Généralement, il est demandé un diplôme d'école hôtelière ou une attestation de qualification professionnelle; l'expérience pratique est très importante, spécialement s'il a été obtenu à l'étranger et dans des structures de haut niveau. La participation aux cours de perfectionnement des organisations de branche de métier avec l'obtention des examens relatifs est utile. Au-delà des connaissances techniques, la bonne maîtrise de deux langues ou plus (ex : anglais, allemand, français) et l'attention constante à la qualité du service et à la satisfaction du client est nécessaire. La maturité professionnelle requière quelques années d'expérience. Dans certains milieux (ex : discothèques) est appréciée la maîtrise des techniques dites "flair" (spectaculaires) de préparation et de service.